

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date : 06 et 07 Décembre 2021
A Suze la Rousse

Coût TTC : 516,00 €uros TTC
Coût HT: 430,00 €uros HT

Durée : 14 heures

Coût Heure/Stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

Les Vins et les Crus de la Vallée du Rhône

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► L'intérêt qualitatif des vins rhodaniens est mis en évidence dans cette formation originale pour permettre au participant de se positionner en véritable « connaisseur » des vins de la Vallée du Rhône : **une façon de certifier votre professionnalisme.** Cette formation se conçoit comme un véritable passeport, gage d'une parfaite connaissance des producteurs et des vins de la Vallée du Rhône. Le message fondamental porte sur les facteurs de qualité, la typicité et l'originalité de ces vins, leur positionnement par rapport au reste de l'offre nationale mais aussi sur la définition des crus de cette région qui sont reconnus par tous les acteurs de la filière. Durant **deux jours de formation** l'approche méthodique des terroirs, des cépages, des crus à travers leur histoire et leur réalité, complétée par l'analyse sensorielle appliquée à la diversité des vins rhodaniens, vous permettront de vous rapprocher des « Artisan-Vignerons » et des « Maisons » de la Vallée du Rhône.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Les sujets principaux abordés durant le programme seront :

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne,
- Les particularités géographiques, géologiques et climatiques du vignoble rhodanien,
- Les repères essentiels de l'identité « Vallée du Rhône », les jeunes appellations autour des Côtes du Rhône,
- La diversité des terroirs tout au long du fleuve,
- La découverte des cépages, l'histoire de leur implantation et de leur adaptation aux différents climats et terroirs septentrionaux, méridionaux
- La hiérarchie règlementaire des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus,
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, effervescent du Diois et VDN,
- L'art de l'assemblage des cépages et de l'élevage,
- Les crus septentrionaux : dégustation méthodologique et recherche de leur typicité,
- Les crus méridionaux : dégustation appliquée et recherche de leur typicité
- Bibliographie distribuée et consultation au Centre de Documentation,



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94